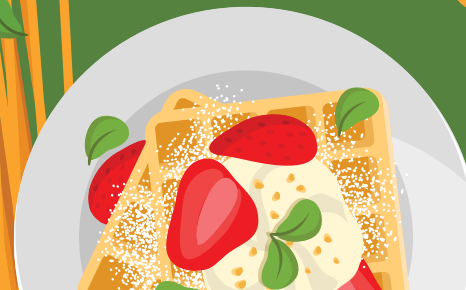




# 10 Recettes

faciles & rapides



Design by mc

# GRATIN DE PATES

## Ingrédients

600g de pâtes Pastami  
3 oignons  
2 tranches Jambon  
100g Viande hachée  
100g Poulet  
1 pot de champignons frais ou en boite  
1 pot de crème fraîche  
du gruyère  
sel et poivre, piment.

## Étapes de préparation

Faites cuire les pâtes dans de l'eau salée.  
Faites revenir les oignons dans un peu d'huile d'olive, ajoutez le poulet, puis les champignons émincés. Même procédé pour la viande hachée. Une fois qu'ils sont bien dorés, ajoutez la tomate, puis le pot de crème fraîche, salez poivrez et ajoutez un peu de piment de Cayenne pour relever. une couche de pâtes, une couche de sauce, une couche de pâtes, une couche de sauce et plein de gruyère râpé à la fin (ou du parmesan si vous préférez).  
Faire gratiner au four et servir avec une salade verte ! ✨



Hmmmm  
C' DOUX

## CROQUETTE DE POMME DE TERRE

### Ingrédients

600g Pommes de terre à chair ferme

100g vermicelle Rolli

80g Farine Farima

70g Beurre

3 Jaunes d'œufs

2 Oeufs entiers

Muscade, Sel, Poivre

### Étapes de préparation

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en morceaux. Faites-y cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ensuite, écrasez-les à l'aide d'un presse-purée en ajoutant le beurre en morceaux. Ajoutez les jaunes d'œufs hors du feu. Salez, poivrez et ajoutez de la muscade. Façonnez des bouchons à l'aide de vos mains. Roulez-les dans la farine, puis dans les œufs entiers battus en omelette puis dans la vermicelle. Faites chauffer de l'huile dans une friteuse et plongez-y les croquettes de pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Déposez-les sur du papier absorbant et égouttez.





DOUX  
CROQUANT

The image features the French words "DOUX" and "CROQUANT" in a playful, rounded font. "DOUX" is in white, and "CROQUANT" is in yellow. Both words have a white wavy underline. The background is a vibrant red, decorated with faint, stylized illustrations of a carrot, leaves, and stars.

## BATBOUT FARCI

### Ingrédients

250g Semoule extra fine

150g Farine Farima

5g Sel

1c.a.s de Levure du boulanger

30cl Eau tiède

Farce au choix (ex: viande hachée)

### Étapes de préparation

Émiettez la levure du boulanger dans l'eau tiède.

Dans le bol de votre robot ou à la main, mélangez la farine avec la semoule et le sel. Ajoutez petit à petit l'eau tiède et pétrissez pendant une dizaine de minutes jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et élastique.

Formez une boule avec votre pâte. Déposez-la dans un saladier, couvrez d'un torchon et laissez reposer 1 h.

Étalez votre pâte, emportez la pièce. Laissez-la à nouveau reposer 30 minutes. Dégazez votre pâte puis poêlez-la sur feu modéré 3 minutes par face.



Hmmm

TROP  
ьон

# TEX MEX PASTA

## Ingrédients

4 tasses de macaronis secs

5 cas de beurre

1/3 tasse de farine farima

3 c.a.s de moutarde dijon

5 tasses de lait.

Cheddar extra doux

## Étapes de préparation

Portée à ébullition de l'eau, puis y ajouter lentement les macaronis. Faire bouillir 10 minutes, en remuant de temps en temps. Les égoutter et les placer dans un plat. Faire fondre le beurre dans une grande casserole, à feu doux. Retirer la casserole du feu et y mélanger la farine et la moutarde, jusqu'à consistance lisse. Remettre sur le feu, à chaleur moyenne. Ajouter graduellement le lait, en remuant constamment, jusqu'à ce que la sauce épaisse et soit lisse. Porter à ébullition. Ajouter les morceaux de fromage au mélange de lait en ébullition, en remuant jusqu'à ce que tous le fromage aient fondu. Verser le mélange de fromage sur les macaronis, en mélangeant au fur et à mesure. Cuire au four à 350 degrés pendant 45 minutes.





nīaam  
nīaam

## SOUPE HARIRA

### Ingrédients

1 oignon / 150g de bœuf  
1 branche de céleri / 80g de lentilles  
600g de tomates pelées  
400g de pois chiches  
40g de vermicelles / 50g de farine  
1 cube de bouillon, petit bouquet de persil, petit bouquet de coriandre  
1 c.à.c de concentré de tomate  
sel, poivre, curcuma, gingembre en poudre, huile d'olive, eau

### Étapes de préparation

Faites chauffer de l'huile d'olive. Émincez l'oignon et coupez la viande en petit cubes, puis faites les revenir dans l'huile. Ajoutez les lentilles, le céleri finement haché, les tomates coupées en morceaux, et couvrez d'eau. Ajoutez les pois chiches égouttés, la cube de bouillon, le concentré de tomate, et les épices au goût. Hachez finement les herbes et ajoutez-les à la soupe. Portez le tout à ébullition et laissez cuire 1 heure à feu moyen. Délayez la farine dans de l'eau et versez dans la soupe. Ajoutez les vermicelles, mélangez, et laissez cuire 10 minutes. Servez avec un peu de coriandre fraîche et un filet de jus de citron.





C'ITROP  
EUP'eu'neu'

The image features a vibrant red background with a playful, hand-drawn aesthetic. The text 'C'ITROP' is written in a large, white, rounded font, with a small white dot above the 'I'. Below it, 'EUP'eu'neu'' is written in a bright yellow, rounded font, with white wavy lines underlining the 'EUP' and 'eu' parts. The background is decorated with various red icons: a large circle, a leafy branch, a carrot, and several small stars and dots.

# CREMEUX CHOCOLAT

## Ingrédients

280g Chocolat noir à 70 % de cacao

250g Crème liquide

250g Lait

5 Jaunes d'œufs

80g Sucre en poudre

150g de farine

## Étapes de préparation

Hachez le chocolat et réservez-le. Portez le lait et la crème à ébullition dans une grande casserole. Mélangez les jaunes avec le sucre et la farine, ajoutez-les au lait et à la crème. Remettez sur le feu en remuant sans arrêt. Laissez cuire jusqu'à ce que la préparation frémisses.

Versez la crème sur le chocolat haché, mélangez jusqu'à obtenir un appareil parfaitement lisse.

Répartissez dans des verrines et laissez refroidir.



hm m

onc  
TUEUX

# MOUKHAMASSA AU CHOCOLAT BLANC

## Ingrédients

1l Lait entier  
500g Pastami  
150g Sucre en poudre  
Essence Vanille  
1 tablette Chocolat blanc  
1 pot de Lait concentré non sucré

## Étapes de préparation

Dans une cocotte ou une casserole à fond épais, porter le lait à ébullition avec la moitié du sucre et la gousse de vanille fendue et grattée. Une fois l'ébullition atteinte, verser sachet de pastami et bien mélanger. Laisser cuire à petits bouillons pendant 30 min, en remuant de temps en temps avec une spatule afin que le mélange n'attache pas.

Une fois cuit, éteindre le feu puis incorporer le chocolat blanc. Le Moukhamssa est délicieux autant chaud, tiède que froid. Dresser riz dans des assiettes creuses. C'est prêt !



h m m m  
m i a a m

## BEIGNET AU NUTELLA

### Ingrédients

1/2 pot de Nutella  
5 c.à.s de sucre  
500g de farine Farima  
3 œufs  
2 pincées de sel  
150 ml de lait tiède  
2 cuillères à soupe de levure sèche  
Sucre à glace

### Étapes de préparation

Placer le Nutella au réfrigérateur afin qu'il durcisse. Batta la farine, le sucre, le sel et les œufs ensemble. Délayez la levure boulangère dans le lait et rajoutez le tout à la préparation. Vous devez obtenir une pâte non collante. Gardez la pâte 30 minutes à température ambiante. Posez-vous sur une surface plane et faites des boules de pâte. Ajoutez une cuillère à café de Nutella dans chaque boule et refermez. Couvrez les beignets avec un linge à vaisselle propre et attendez que la levure fasse effet. Les beignets vont doubler de volume. Faites les frire en douceur et de façon homogène. Soudourez de sucre à glacer et servez!





hmm

SUC CULENT

# GATEAU DE CREPES

## Ingrédients

Garniture de votre choix:  
(Ganache au chocolat, crème patissière  
Chantille; etc.)

Pâte à crêpe:

1l de lait

250g de sucre

100g de farine Farima

4 jaunes d'oeufs

Essence Vanille

Quelques fraises

## Étapes de préparation

Pour préparer la pâte à crêpes, faites tiédir le lait avec le beurre. Creusez un puits dans la farine, ajoutez les oeufs et remuez en versant progressivement le lait tiède.

Bien mélanger pour obtenir une pâte fluide puis faites cuire les crêpes à la poêle et laissez ensuite refroidir. Disposez une crêpe sur une assiette, et tartinez de votre garniture, puis vous répétez jusqu'à épuisement des crêpes.

Laissez prendre au frais. Décorez avec du sucre glace, des fraises et c'est prêt!





OOO  
DOU CEUR

The image features a stylized smiley face on a green background. The eyes are three white circles of varying sizes. The mouth is a white curved line. The text 'DOU' is written in yellow, bold, rounded letters below the left side of the mouth, and 'CEUR' is written in yellow, bold, rounded letters below the right side of the mouth. The background is decorated with faint green icons of a carrot, leaves, and stars.

# CHURROS

## Ingrédients

250g de farine Farima  
280g d'eau bouillante  
1 pincée de bicarbonate  
1 CS d'huile  
1 cc rase de sel fin  
1 litre d'huile d'arachide

## Étapes de préparation

Faire bouillir l'eau.

Dans un saladier mettre tous les ingrédients sec et l'huile puis mélanger légèrement.

Ajouter ensuite l'eau bouillante et mélanger à la spatule, le mélange doit être collant mais malléable.

Mettre la préparation dans une poche à douille avec un embout étoile.

Au dessus de votre friteuse faire sortir votre pâte et couper avec un ciseau à la longueur voulu.



UN PUR  
délice